

Eierlikör Miniguglies (Mini-Guglhupfförmchen)

Zutaten

100 g weiche Butter
30 g Marzipan (gerieben)
25 g Puderzucker
2 Eier
35 g Mandeln (gerieben)
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 cl Amaretto
1 Prise Salz
Schale einer 1/2 Zitrone



Zubereitung

Die Butter mit dem Marzipan schmelzen und mit dem Puderzucker mischen. In einer Schüssel Eier, Mandeln, Salz und Zitronenschale schaumig aufschlagen und die Butter/Marzipanmischung zufügen. den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Amaretto zugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 210°Grad für ca. 10 - 12 Min. (je nach Förmchengröße) backen. Etwas auskühlen lassen, damit der Teig an Stabilität gewinnt und dann stürzen / herausnehmen.

Leser-Tipp

Man kann gerne noch etwas Puderzucker mit Eierlikör glatt rühren und über die Guglies geben, so bleiben sie noch saftiger und der Eierlikör-Geschmack intensiviert sich.

[Link zum Rezept: Eierlikör Miniguglies \(Mini-Guglhupfförmchen\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de